



Schokoküchlein

von Carmona Birbaumer

Mengen für 10 Personen

- Ergibt 12 Stück (Für ein Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, mit Papierförmchen ausgelegt)
- Tipp: Die Muffins schmecken am zweiten Tag am besten.
- Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage. Muffins schmecken am zweiten Tag am besten.

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/schokolade-muffins-10004436/?srsltid=AfmBOorNsw5rB7orUeQBqnUR8E8BjY6awUsoH8GGWTVZEgM9FOqdpWz1>

200 g Mehl	
170 g Zucker	
15 g Kakaopulver	(3EL)
2.5 TL Backpulver	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Prise Salz	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Mandeln, Kakaopulver, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen.
100 g Kochschokolade	Schokolade grob hacken, begeben.
2.5 dl Wasser	
5 cl Rapsöl	(5EL) Wasser und Öl dazugiessen, mischen, im vorbereiteten Blech verteilen.
	Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Muffins auf einem Gitter auskühlen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g